

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top Eléctrico Móvel Aço Retificado 800mm Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRFTE9008E | Modelo: | HRFTE9008E |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006783194 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRFTE9008E |
| EAN | 8437006783194 |

Descricao Resumida

Potente Fry-Top elétrico com móvel, ideal para cozinhas profissionais. Placa de aço retificado de 20mm, gaveta de gordura removível e corpo em AISI 304.

Descricao Completa

Este Fry-Top Elétrico Móvel de Linha 900 foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Com uma placa em aço retificado de 20mm de espessura, garante uma distribuição de calor uniforme e uma recuperação rápida, essencial para um serviço contínuo. É a solução ideal para confeitaria de carnes, peixes e legumes, proporcionando resultados suculentos e perfeitamente selados, otimizando o tempo de preparo e a qualidade dos alimentos servidos.

Fry-Top Elétrico Móvel — Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|--|
| Tipo de Equipamento | Fry-Top Elétrico Móvel |
| Linha | Linha 900 |
| Potência Elétrica | 15 kW |
| Dimensões Úteis (C x L x A) | 400 x 930 x 945 mm |
| Peso Líquido | 150 kg |
| Material do Corpo | Aço inoxidável AISI 304 |
| Espessura do Palastro | 20 mm |
| Material do Palastro | Aço retificado (ou cromado em modelos específicos) |
| Pés | Aço inoxidável ajustáveis em altura |
| Tampo Embutido | Aço inoxidável AISI 304, 2 mm de espessura |
| Gaveta Coletora de Gordura | Removível na parte frontal |
| Detalhe de Fabricação | Palastro soldado roboticamente pela parte superior |

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em ambientes de alta rotação, como restaurantes à la carte, hotéis de luxo com buffets, serviços de catering para eventos de grande escala e refeitórios corporativos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para períodos de pico de almoços e jantares, onde a velocidade e a consistência na confeção são cruciais. Permite ao Chef Executivo manter a qualidade das ementas, mesmo sob pressão, garantindo uma resposta eficaz a um elevado volume de pedidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este Fry-Top, investe numa peça central da sua cozinha que se destaca pela durabilidade e pela eficiência energética. O corpo em aço inoxidável AISI 304, o palastro de 20mm e a soldadura robótica asseguram uma vida útil prolongada e uma resistência superior ao uso intensivo, superando soluções genéricas. A gaveta de gordura removível simplifica a limpeza e a manutenção, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP e elevando os padrões de higiene na sua operação. A sua mobilidade e pés ajustáveis oferecem flexibilidade na organização do espaço de trabalho, um benefício inestimável para otimizar fluxos.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção necessária para o Fry-Top Elétrico??

A manutenção diária envolve a limpeza da placa de confeção e da gaveta de recolha de gordura após cada uso. Recomenda-se uma limpeza mais profunda semanalmente com produtos específicos para aço inoxidável, para preservar a durabilidade e o brilho do equipamento.

Este Fry-Top é adequado para que tipo de volume de produção??

Com 15 kW de potência e um palastro de 20mm de espessura, este Fry-Top foi concebido para um alto volume de produção. A sua capacidade de recuperação térmica rápida é ideal para cozinhas que necessitam de um desempenho constante e elevado durante todo o período de serviço.

Qual a vantagem do palastro em aço retificado??

O palastro em aço retificado oferece uma superfície de confeção robusta e homogénea, que retém e distribui o calor de forma excepcional. Isto permite selar os alimentos rapidamente, mantendo os seus sucos e sabor, e é particularmente resistente a deformações e ao desgaste intensivo.

É possível integrar este equipamento numa linha de confeção existente??

Sim, o design deste Fry-Top Elétrico Móvel, parte da Linha 900, permite uma integração harmoniosa e eficiente com outros módulos da mesma linha. Os seus pés ajustáveis em altura facilitam o alinhamento perfeito com outras bancadas ou equipamentos, criando uma área de trabalho coesa.

Este Fry-Top possui algum sistema de segurança??

Embora a descrição específica não detalhe sistemas de segurança adicionais, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a espessura do palastro contribuem para a robustez e estabilidade operacional. Modelos cromados específicos nesta linha podem incluir válvula termostática para controlo preciso da temperatura.